

# MIE NU



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**

100 % FAIT MAISON



Menu du jour disponible sur ardoise  
du mardi au vendredi, uniquement  
les midis

PLAT DU JOUR  
14€

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT  
18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
22€

## LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE SAISON.....7€  
Nous consulter ( supplément œuf parfait 1 euro )

TERRINE DE CAMPAGNE.....7€  
Salade verte, cornichons

OEUF COCOTTE .....8€  
Crème ciboulette, croûtons ( supplément foie gras 4 euros )

MÉDAILLONS DE FOIE GRAS .....12€  
Au Lillet blanc, baies et toasts

CHIPIRONS EN PERSILLADE.....12€

PLANCHE JAMBON BELLOTA IBERIQUE 16€

## LES DROLES

**FORMULE 12€**

Jusqu'à 12 ans

**PLAT:**

STEACK HACHÉ ou POULET CROUSTILLANT ou POISSON  
BURGER ( sup 2 euros )

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:**

FRITES ou RIZ ou LÉGUMES

**DESSERT:**

GLACE VANILLE ou CHOCOLAT ou FRAISE

**+ SIROP AU CHOIX**

## LES PLATS

CROQUE ROULÉ AU JAMBON TRUFFÉ .....16€  
Salade verte

SALADE CÉSAR.....17€  
Poulet croustillant, sauce césar, oeuf parfait & croutons

LE CENTRE BURGER.....17€  
Boeuf français, cheddar affiné, pain artisanal de chez Bun baker  
Supplément : bacon 1€, cheddar 1€, steak 2€

POULET FRIT FAÇON TAO x SANTOSHA.....18€  
Poulet croustillant façon karaagé, riz à sushi & sauce tao

PLAT VEGGIE .....18€  
Légumes de saison rôtis, stracciatella & crumble aux olives

TARTARE DE POISSON .....21€  
Selon la criée, pressé de pommes de terre, crème ciboulette

PÊCHE DU MOMENT .....22€  
Selon la criée, légumes et sauce de saison

ONGLET DE BOEUF .....22€  
Frites, salade & échalotes ( supplément foie gras poêlé + 4 euros )

BOEUF BRAISÉ .....23€  
Cuisson de 8 heures, jus et purée de pommes de terre au beurre

CONFIT DE CANARD .....24€  
Pommes de terre grenailles smashées à la graisse de canard  
et sauce gastrique aux fruits rouges avec salade

ENTRECÔTE .....26€  
Frites, salade & sauce Bordelaise  
( supplément foie gras poêlé + 4 euros )

PORTIONS DE FRITES / LÉGUMES DE SAISON 4€

SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 4€

## LES DESSERTS

PANNA COTTA.....7€  
Coulis de saison, nous consulter

COUPE COLONEL.....7€  
Sorbet citron jaune & limoncello maison

L'ULTRA FONDANT AU CHOCOLAT.....8€  
Crème anglaise pralinée

ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS .....8€  
Confiture de cerise noire

CHEESECAKE .....9€  
Citron ou Fruits rouges

CRÈME BRÛLÉE.....9€  
Vanille & tonka

IRISH & MADELEINE.....10€  
Irish coffee et madeleine maison

LA PROFITÉROLE MAISON.....12€  
Glace au choix

## LES GLACES

1 boule	2 boules	3 boules
3€	5,5€	8€

vanille / chocolat / rhum raisin / mangue / framboise / citron /  
yaourt / menthe chocolat

Supplément chantilly : 1€

Prix TTC et service compris

# DRI NKS

## CAFÉS

*La Maison Café Richard*

EXPRESSO.....	1,8€
DÉCAFÉINÉ.....	1,8€
ALLONGÉ.....	1,8€
DOUBLE EXPRESSO.....	3,5€
RISTRETTO.....	1,8€
CAFÉ NOISETTE.....	2€
GRAND CRÈME/ LATTE.....	4€
CAPPUCCINO.....	4€
CHOCOLAT CHAUD.....	4€
CAFÉ/ CHOCOLAT VIENNOIS.....	5€

## THÉS

*Nous vous proposons un large choix  
Comptoirs Richard*

NOUS CONSULTER\*

THÉ VERT* .....	4€
THÉ NOIR* .....	4€
THÉ BLANC* .....	4€
INFUSIONS* .....	4€



## SOFTS

COCA 33cl.....	4€
COCA ZERO 33cl.....	4€
ORANGINA 33cl.....	4€
FUZE TEA 33 cl.....	4€
LIMONADE 33cl.....	4€
PERRIER 33cl.....	4€
TONIC LA FRENCH 33cl.....	4€
GINGER BEER 33cl.....	4€
EAU GAZEUSE 75cl.....	3€
THÉ GLACÉ MAISON 40cl.....	5€
CITRONNADE MAISON 40cl.....	5€
DIABOLO 40cl.....	4€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	
JUS DE FRUITS VITAMON 25cl.....	4,5€
Orange, pomme, ananas, raisin, tomate, abricot	
SIROP À L'EAU 40cl.....	3€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	

## APÉROS

RICARD 2cl .....	3€
PORTO 8cl .....	5€
PINEAU DES CHARENTES 8cl .....	6€
LILLET BLANC OU ROUGE 8cl .....	6€
MARTINI BLANC OU ROUGE 8cl .....	6€
KIR CASSIS / PECHE 12cl .....	7€
PLANTEUR MARTINIQUAIS 12cl .....	7€
COUPE DE PROSECCO 10cl .....	7€
COUPE DE BLANC DE BLANC 10cl .....	8€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl .....	9€
KIR ROYAL CASSIS / PECHE 12cl .....	10€

## BIÈRES

*Brasserie Gallia depuis 1890*

GALLIA BLONDE 25cl ou 50cl .....	4€ / 7€
Fine amertume, des notes maltées & de fruits blancs	
GALLIA BLANCHE 25cl ou 50cl .....	4,5€ / 8€
Notes fruitées & épicées	
GALLIA IPA 25cl ou 50cl .....	4,5€ / 8€
Arômes de fruits exotiques, pamplemousse, rhubarbe, houblonée	
PICON BIÈRE 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Picon & bière blonde	
PANACHÉ 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Limonade & bière blonde	
MONACO 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Sirop de grenadine, limonade & bière blonde	
BLONDE + SIROP 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	
BIÈRE SANS ALCOOL 33cl.....	5,5€

# AL COOLS

## COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT .....10€  
Nous consulter

**SPRITZ DU CENTRE B'**.....9€  
Crémant du chateau de Sours, Martini blanc et eau gazeuse

LILET TONIC / SUZE TONIC.....7€  
Lillet ou Suze et tonic la french

CUBA LIBRE.....8€  
Rhum, citron, coca

CAÏPIRINA.....8€  
Citron vert, cassonade, Cachaca

AMARETTO SOUR .....8€  
Liqueur Amaretto, jus de citron vert, jus d'ananas et sirop de sucre

COSMOPOLITAIN .....8€  
Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de Canberry et sirop de sucre

MOJITO.....8€  
Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier

MOJITO Mangue OU Passion .....9€

MAÏ TAÏ .....9€  
Rhum, Cointreau, sirop de sucre, jus de citron vert et sirop d'orgeat

SPRITZ APEROL ou LIMONCELLO.....9€  
Apérol ou limoncello, prosecco, eau gazeuse

GIN FIZZ.....9€  
Gin, citron vert, sirop de sucre et eau gazeuse

MARGARITA PASSION .....9€  
Téquila, jus de citron vert, cointreau, jus de passion et sirop de sucre

## MOCKTAILS

MARTINI FIZZ.....6€  
Martini sans alcool, jus de citron vert, sirop de sucre et eau gazeuse

VIRGIN SPRITZ.....6€  
Apéritif Venezzio sans alcool et eau gazeuse

VIRGIN MOJITO.....6€  
Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse

VIRGIN MOJITO Mangue OU Passion .....7€

## WHISKY

JB RARE ( supplément coca 1 euros ) .....7€

JACK DANIEL Tennessee.....8€

MOON HARBOUR PIER 1 Bordeaux.....9€

TALISKER tourbé Irlande .....11€

## GIN TO

LION HEART & TONIC LA  
FRENCH.....8€

*Nos Gins prestige sont accompagnés de tonic La  
French 25cl servis à part:*

G'VINE france .....10€

SORGIN LURTON france .....11€

YUGIN LURTON france.....11€

KI NO BI japon.....14€

## RHUM

BUMBU XO Antilles.....10€

CLÉMENT VIEUX AOC Martinique.....10€

ZACAPA 23 ANS Guatemala.....12€

## DIGESTIFS

BAILEYS 6cl.....7€

AMARETO 6cl.....7€

GET 27 6cl.....7€

MENTHE PASTILLE 6cl.....7€

MANZANA 6cl.....7€

LIMONCELLO MAISON 6cl.....7€

EAU DE VIE ( Poire ou Mirabelle ) 4cl.....9€

ARMAGNAC 4cl.....9€

COGNAC 4cl.....9€

IRISH COFFEE 4cl.....10€

JAMAICAN COFFEE 4cl.....10€

FRENCH COFFEE 4cl.....10€



# SALLE PRIVATIVE

Découvrez notre salle privatisable pour tous vos évènements privés ou professionnels avec des offres sur mesure

**POUR LE PERSO:** Repas de groupe, Anniversaires, Mariages, Baptêmes ...

**POUR LE PRO:** Repas d'entreprise, Afterwork, séminaire ...

## NOS HORAIRES



LUNDI fermé

MARDI 12h - 15h  
18h - 23h

MERCREDI 12h - 15h  
18h - 23h

JEUDI 12h - 15h  
18h - 23h

VENDREDI 12h - 00h00

SAMEDI 12h - 00h00

DIMANCHE 12h - 15h

Horaires de notre Cuisine

12h - 14h / 19h - 22h



NOUS CONTACTER:

05 56 34 11 65

[centrebeysines@gmail.com](mailto:centrebeysines@gmail.com)

7 Place de la République, 33320 Eysines

CODE WIFI : LecentreB